

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	TP9SB82WAB 944035053
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.9
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A++(Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.99
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.52
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	70

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			TP9SB82WAB 944035053	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	38.5	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	70	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.99	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.52	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl <sub>cavity</sub>	61.9	

**EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften."**

**Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:**

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.
- Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
- Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“ der Bedienungsanleitung"



### AEG ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide

ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide ermöglichen es dir deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Neben Funktionen, wie 100 % Dampf, Dampfkombinationen, Regenerieren und Steamify® bietet der Ofen zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous Vide-Garen.

External test performed on broccoli and salmon shows the retention of nutrients after low temperature steam cooking.

### Produktvorteile & Ausstattung

#### SteamPro mit Sous-Vide-Funktion: Zu Hause gesünder und köstlicher kochen

Die Back-, Brat- und Dampffunktion des SteamPro Dampfbackofens lassen dich das Beste aus deinen Rezepten herausholen. Steamify fügt immer die richtige Menge Dampf hinzu und macht dein Lieblingsessen knusprig und schmackhaft. Die Sous Vide-Funktion ermöglicht dir Kochergebnisse in Profi-Qualität.

#### Kochassistent 2.0 – Automatikprogramme und Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Über das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir der Kochassistent 2.0 intuitiven Zugang zu einer Vielzahl von Rezepten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen dich einfacher zum perfekten Ergebnis. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.

Based on external tests comparing raw broccoli against steamed broccoli vitamin C levels. Test performed based on determination of ascorbic acid (vitamin C) in foodstuff by HPLC/UV-visible method

#### Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbackofens

Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbackofen zu reinigen. Alle Verschmutzungen lassen sich anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen. Diese Dampfreinigung verbraucht bis zu 95 % weniger Energie\* als die pyrolytische Reinigung.

#### Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

- Made in Germany
- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display
- Feuchtigkeitsensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- 70 L Garraum
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 27 Beheizungsarten

**Technische Daten**

PNC	944 035 053
EAN-Nummer	7333394056210
EPREL Registrierungscode	2090696
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Nettovolumen Backraum (L)	70
Temperaturbereich	30°C - 230°C
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567

Beheizungsarten	Oberhitze, Unterhitze, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Umluft, , Steamify® – Automatische Dampzufuhr, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken, Auftauen, Schmoren, Braten, Niedertemperaturgaren, Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren, Sous Vide Garen
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	65
Bruttogewicht (kg)	39.5
Nettogewicht (kg)	38.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

